

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет водного господарства  
та природокористування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



**05-08-100**

### **МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни

#### **«Вступ до фаху»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за  
освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної і заочної форм навчання

Рекомендовано науково-  
методичною радою з якості  
ННІАЗ  
Протокол № 06 від 31.03.2020 р.

Рівне – 2020

Методичні вказівки до виконання практичних робіт з навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної і заочної форм навчання [Електронне видання] / Коротун С. І., Скорина Т. М. – Рівне : НУВГП, 2019. – 11 с.

Укладачі: Коротун С. І., к.геогр.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи;  
Скорина Т. М., к.екон.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Відповідальний за випуск – Коротун С. І., канд. геогр. наук, доцент, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Керівник групи забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Конарівська О. Б.

## Зміст

Вступ .....	3
Практична робота № 1. Основні поняття та структура гостинності.	4
Практична робота № 2 .....	4
Практичні роботи № 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація .....	5
Практичні роботи № 4. Організація готельного господарства.....	5
Практичні роботи № 5. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
Практична робота № 6. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
Практична робота № 7. Культура обслуговування в готельному господарстві .....	7
Практична робота № 8. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності.....	7
Список літературних джерел.....	8

© Коротун С. І.,  
Скорина Т. М., 2020  
© НУВГП, 2020

## Вступ

Основною метою вивчення навчальної дисципліни «Вступ до фаху» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування системи теоретичних знань з проблем розвитку та сучасного стану індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією в умовах ринкових відносин, вирішення проблем управління регіональним соціально-економічним розвитком та питання самоврядування.

Предметом вивчення дисципліни є загальні поняття з туризму, готельної, курортної та ресторанної справи, міжнародної та державної нормативно-правової бази з питань туристичної діяльності; міжнародні та внутрішні аспекти, масштаби операцій, які впливають на індустрію гостинності в XXI столітті: напрямки, проблеми.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліни «Вступ до фаху» є складовою частиною циклу фундаментальних дисциплін для підготовки студентів за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа". Вивчення курсу передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів Санаторно-курортна справа, Регіональна економіка України, Географія та економіка міжнародного туризму, Інформатика і комп'ютерна техніка тощо. Передбачено цілеспрямована робота над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях, практичних заняттях, самостійної роботи та виконання поставлених задач.

Засвоєння дисципліни за допомогою методичних вказівок дасть можливість студентам отримати початкові теоретичні знання і практичні навички з фаху готельно-ресторанна справа і повноцінно використовувати їх у майбутньому вивченні фахових дисциплін.

## **Практична робота № 1.**

### **Основні поняття та структура гостинності**

**Мета:** з'ясувати особливості розвитку готельно-ресторанної справи в галузі сфера обслуговування.

**Завдання:** вивчити основні понятійні визначення та основні концепції моделі гостинності.

#### **Навчальні завдання**

1. Основні понятійні визначення готельно-ресторанної справи.
2. Типи готельного продукту.
3. Основні концепції моделі гостинності.



1. Виписати та дати визначення наступним поняттям: гостинність, продукти підприємств гостинності, сфера гостинності, ринок готельних послуг, структура індустрії гостинності, готельне господарство, готельний продукт, готельна послуга, готель, аналогічні засоби розміщення.

2. Перерахувати і надати визначення типам готельного продукту.
3. Графічно зобразити основні концепції гостинності.

## **Практична робота № 2**

### **Основні типи підприємств готельного господарства**

**Мета:** розширити знання про основні типи підприємств готельного господарства.

**Завдання:** вивчити основні типи групи засобів розміщення та груп готельних господарств.

#### **Навчальні завдання**

1. Типи засобів розміщення.
2. Типові групи готельних господарств та їх функціональне призначення.
3. Основні служби готелю та їх функції.



1. Навести перелік засобів розміщення і надати характеристику десяти готельним господарствам за вибором студента.
2. Використовуючи літературу та інтернет-джерела дати характеристику типовим групам готельних господарств.
3. Графічно представити організаційну структуру готелю.

### **Практичні роботи № 3.**

#### **Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація**

**Мета:** ознайомитися з ринком ресторанних послуг.

**Завдання:** вивчити класифікацію та характеристики підприємств ресторанного господарства.

#### **Навчальні завдання**

1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
2. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства.
3. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
4. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.



Знайти в лекційному курсі, літературних та Інтернет-джерелах відповіді на поставлені навчальні завдання.

### **Практичні роботи № 4.**

#### **Організація готельного господарства**

**Мета:** ознайомитися з основами організації роботи готельного господарства.

**Завдання:** вивчити загальні технології та організації системи готельного обслуговування.

#### **Навчальні завдання**

1. Основи організації процесу управління готельними підприємством.
2. Технологія та організація прийому, розміщення та виїзд гостей у готелях.
3. Організація надання основних і додаткових послуг.



2. Побудувати схему технології та організації прийому гостей у готелях.

### **Практичні роботи № 5.**

#### **Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Мета:** вивчення основ обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

**Завдання:** вивчити і знати основні торгівельні приміщення, технологічні процеси та види обслуговування в закладах ресторанного господарства.

#### **Навчальні завдання**

1. Торгівельні приміщення обслуговування споживачів, вимоги до їх підготовки до відкриття.
2. Технологічні процеси обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
3. Види обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

### **Практична робота № 6.**

#### **Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Мета:** ознайомитися з загальними основами організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

**Завдання:** знати основи та особливості організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

#### **Навчальні завдання**

1. Способи подавання страв і закусок у закладах ресторанного господарства.
2. Основи організації обслуговування банкетів за столом та обслуговування банкетів групи "фуршет".
3. Особливості організації харчування туристів в закладах ресторанного господарства при готелях.

## **Практична робота № 7.**

### **Культура обслуговування в готельному господарстві**

**Мета:** ознайомитися із основами культури обслуговування в готельному господарстві.

**Завдання:** знати вимоги до правил обслуговування та якості готельних послуг.

#### **Навчальні завдання**

1. Поняття якості готельних послуг.
2. Вимоги до якісного обслуговування.
3. Додаткові готельні послуги

## **Практична робота № 8.**

### **Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності**

**Мета:** ознайомитися з поняттям менеджмент гостинності.

**Завдання:** вивчити основи прийняття управлінських рішень у туристичній індустрії, знати інформаційні і комунікаційні складові в сфері обслуговування.

#### **Навчальні завдання**

1. Основи менеджменту гостинності.
2. Інформація і комунікації в менеджменті сфери обслуговування.
3. Управлінські рішення та їх реалізація у туристичній та готельно-ресторанній індустрії.

## Список літературних джерел

### Законодавча та нормативна

1. Закон України "Про туризм" (324/95-ВР). *Відомості Верховної Ради України*, 1995. № 31. С. 24
2. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004–07–01]. Київ : Держстандарт України, 2004. 17 с.
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. [Чинний від 2004–01–07]. Київ : Держстандарт України, 2003. 13 с.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
5. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. [Чинний від 2006–10–01]. Київ: Держстандарт України, 2006. 28 с.
6. ДСТУ ISO 9004-2-96. Управління якістю та елементами системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. Київ : Держстандарт України, 1997. 29 с.
7. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення і надання готельних послуг. *Відомості Верховної Ради України*, 2004. № 19.
8. Правове регулювання туристичної діяльності в Україні: Збірник нормативно правових актів / Під заг. ред. проф. В.К. Федорченка; Київський ун-т туризму, економіки і права. Київ : Юрінком Інтер, 2002. 640 с.
9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 24.07.2002 №219.
10. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. URL :<http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>
11. Сфера обслуговування в Україні: нормативні документи: збірник основних законодавчих актів / упор. О. М. Роїна. Київ : КНТ, 2007. 457 с.

### Базова

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства : підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.



2. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. Організація готельного господарства : підручник. Київ : КНТУ, 2006. 448 с.
3. Готельно-ресторанна справа : навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Круль Г. Я. Основи готельної справи : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2011. 368 с.
5. Лойко О.Т. Туризм и гостинничное хозяйство : учеб. пособ. Томск : Изд. ТПУ, 2007. 152 с.
6. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
8. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2011. 584 с.
9. Організація туризму : підруч. / за ред І. М. Писаревського. Харків : ХНАМГ, 2013. 541 с.
10. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця : навч. посіб. / Б. М. Андрушків та ін. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
11. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
12. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2007. 344 с.
13. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі : навч. посіб. Київ : "Видавництво Ліра-К", 2016. 280 с.

### **Допоміжна**

1. Агафонова Л. Г., Агафонова О. Є. Туризм. Готельний та ресторанний бізнес: Ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навч. посіб. Київ : Знання України, 2002. 358 с.
2. Александрова А. Ю. Международный туризм. Москва : Аспект Пресс, 2001. 461 с.
3. Байлик С. И. Гостинничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. Київ : ВИРА-Р, 2001. 208 с.

4. Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ "Київський університет", 2001. 395 с.
5. Бейдик О. О. Українсько-російський словник термінів і понять з географії туризму і рекреаційної географії. Київ : РВЦ "Київський університет", 1997. 99 с.
6. Зорин И. В., Квартальнов В. А. Энциклопедия туризма. Москва : Финансы и статистика, 2000. 364 с.
7. Кифяк В. Ф. Організація туристичної діяльності в Україні. Чернівці : Книги-XXI, 2003. 300 с.
8. Котлер Ф., Боуэн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва : ЮНИТИ, 2003, 1063 с.
9. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). Київ : "Альтерпрес", 2002. 436 с.
10. Менеджмент туристичної індустрії : навч. посіб. / за ред. проф. І.М. Школи. Чернівці, 2003. 596 с.
11. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно–ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. Київ : Центр навч. літ., 2003. 348 с.
12. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. Київ : Кондор, 2005. 408 с.
13. Уніфіковані технології готельних послуг : навч. посіб. / за ред. Федорченка В. К. Київ : Вища шк., 2001. 237 с.
14. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / за ред. Дорогунцова С.І. Київ: Ліра-Київ, 2005. 520 с.
15. Федорченко В. К., Дьорова А. О. Історія туризму : навч. посіб. Київ : Вища шк., 2002. 195 с.
16. Официальный сайт компании "Ресторатор Украина". URL : <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html> свободный.
17. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2015. 430 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. Київ : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Законодавство України. URL : <http://www.rada.kiev.ua/>
2. Кабінет Міністрів України. URL : <http://www.kmu.gov.ua/>

3. Державний комітет статистики України. URL :  
<http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL :  
<http://www.nbuv.gov.ua/>
5. Рівненська державна обласна бібліотека. URL :  
<http://www.lib.rv.ua/>
6. Наукова бібліотека НУВГП. URL :  
<http://www.nuwm.rv.ua/naukova-biblioteka/biblioteka>